



Locher Großküchen – Geräte GmbH

Karlsberger Straße 3 – D-87471 Durach

Tel.: +49 (0) 831/5238339-0; Fax -15

E-Mail: office@locher.info | www.locher.info

Originalbetriebsanleitung

für Elektro-Hockerkocher



Lesen Sie **unbedingt** die Gebrauchs- und Montageanweisung vor Aufstellung – Installation – Inbetriebnahme.
Dadurch schützen Sie sich und vermeiden Schäden.

Inhaltsverzeichnis

Inhaltsverzeichnis	1
Sicherheitshinweise	2
Sicherheitsvorschriften	3
Beschreibung von Gefahren-Symbolen	3
Gefahren bei Nichtbeachten der Sicherheitsvorschriften	3
Sichere Anwendung	3
Sicherheitsvorschriften für das Bedienpersonal	4
Unsachgemäße Bedienung	4
Änderungen / Gebrauch von Ersatzteilen	4
Allgemeines	5
Anwendung	5
Produktbeschreibung	5
Produkte	5
Technische Daten	5
Bedienung und Kontrolle	5
Technische Gerätedaten	5
Funktionsbedingungen	5
Installation	6
Elektrische Daten des Gerätes	6
Gerät nach Leistung (5,0 kW)	6
Installationsvoraussetzungen	6
Installationsvorschriften	6
Inbetriebnahme	7
Montage	7
Regelung mit 3-Stufen Hauptschalter:	7
Funktionstest	8
Regelung mit 3-Stufen Hauptschalter:	8
Bedienung	8
Kochprozess	8
Betriebsende und -pausen	8
Außerbetriebnahme	8
Fehlerfindung	8
Fehlerbehebung	9
Reinigung	10
Unterhalt	11
Entsorgung	11
Garantie	11
Reparatur in der Garantiezeit	11

Sicherheitshinweise



Diese Anleitung sorgfältig lesen. Die Gebrauchs- und Montageanleitung für einen späteren Gebrauch oder für Nachbesitzer aufbewahren. Das Gerät nach dem Auspacken prüfen. Bei einem Transportschaden nicht anschließen. Den Schaden schriftlich festhalten und den Kundendienst rufen, sonst entfällt der Garantieanspruch. Der Einbau des Gerätes muss gemäß der beigefügten Montageanleitung erfolgen. Das Gerät nur zum Zubereiten von Speisen benutzen. Das Gerät während des Betriebes beaufsichtigen. Das Gerät nur in geschlossenen Räumen verwenden. Benutzen Sie keine Abdeckungen. Sie können zu Unfällen führen, z.B. durch Überhitzung, Entzündung oder zerspringende Materialien. Benutzen Sie keine ungeeigneten Schutzvorrichtungen oder Kinderschutzgitter. Sie können zu Unfällen führen. Dieses Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer Fernsteuerung bestimmt.

Brandgefahr !

- Heißes Öl und Fett entzündet sich schnell. Heißes Öl und Fett nie unbeaufsichtigt lassen. Nie ein Feuer mit Wasser löschen. Gerät ausschalten. Flammen vorsichtig mit Deckel, Löschdecke oder Ähnlichem ersticken.
- Die Heizung wird sehr heiß. Nie brennbare Gegenstände in oder auf das Gerät legen. Keine Gegenstände auf dem Gerät lagern.
- Das Gerät wird heiß. Nie brennbare Gegenstände oder Spraydosen in Schubladen direkt unter dem Kochfeld aufbewahren.

Verbrennungsgefahr !

- Das Gerät und deren Umgebung, insbesondere ein eventuell vorhandener Einbaurahmen, werden heiß. Die heißen Flächen nie berühren. Kinder fernhalten.
- Das Gerät heizt, aber die Anzeige funktioniert nicht. Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.
- Gegenstände aus Metall werden im Becken sehr schnell heiß. Nie Gegenstände aus Metall, wie z. B. Messer, Gabeln, Löffel und Deckel im Becken ablegen.
- Nicht warten, bis sich das Gerät automatisch ausschaltet, weil sich kein Wasser mehr darin befindet.

Stromschlaggefahr !

- Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen und beschädigte Anschlussleitungen austauschen. Ist das Gerät defekt, Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.
- Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen. Keinen Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger verwenden.
- Ein defektes Gerät kann einen Stromschlag verursachen. Nie ein defektes Gerät einschalten. Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.
- Sprünge oder Risse in der Abdeckung können Stromschläge verursachen. Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.

Beschädigungsgefahr !

- Das Gerät ist mit einem Sicherheitsthermostat ausgestattet. Beachten Sie die Einbauvorgaben zur Installation des Sicherheitsthermostates.

Achtung !

- Raue Reinigungsmittel- und Gegenstände verkratzen das Gerät und Becken.
- Niemals Gerät ohne Wasser in Betrieb nehmen. Das führt zu Schäden und defekt des Gerätes.
- Keine heißen Gegenstände auf das Bedienfeld, die Anzeigen oder den Kochfeldrahmen stellen. Das könnte zu Schäden führen.
- Wenn harte und spitze Gegenstände auf das Gerät fallen, können Schäden entstehen.
- Kunststoffgefäße schmelzen auf heißen Oberflächen. Der Gebrauch von Herdschutzfolie wird nicht empfohlen.

Sicherheitsvorschriften

Beschreibung von Gefahren-Symbolen

**Generelles Gefahrensymbol
Nichtbefolgen der Sicherheitsvorschriften
bedeutet Gefahr (Verletzungen)**



Dieses Symbol warnt vor **gefährlicher Spannung**.
(Bildzeichen 5036 der IEC 60417-1)

Achtung

**Bei unsachgemäßer Anwendung
können kleinere Verletzungen oder
Sachbeschädigungen hervorgerufen werden!**

Direkt am Gerät angebrachte Gefahrensymbole müssen unbedingt befolgt werden und die Lesbarkeit jederzeit sichergestellt werden.

Achtung

**Vor Anwendung oder Unterhalt des Gerätes muss
die Bedienungsanleitung gelesen werden.**

Gefahren bei Nichtbeachten der Sicherheitsvorschriften

Das Nichtbeachten der Sicherheitsvorschriften kann zu Gefahr für Personen, Umgebung und für das Gerät selbst führen. Bei Nichtbeachten der Sicherheitsvorschriften besteht kein Recht auf jegliche Schadensersatzforderungen.

Im Detail kann das Nichtbeachten zu folgenden Risiken führen (Beispiele):

- Gefahr für Personen durch elektrische Ursachen
- Gefahr für Personen durch überhitzte Pfannen
- Gefahr für Personen durch überhitzte Abstellfläche (Ceranfeld)

Sichere Anwendung

Die Sicherheitsvorschriften dieser Bedienungsanleitung, die bestehenden nationalen Vorschriften für Elektrizität zur Verhinderung von Unfällen sowie jegliche betriebsinterne Arbeits-, Anwendungs- und Sicherheits-Vorschriften müssen befolgt werden.

Sicherheitsvorschriften für das Bedienpersonal

- **Achtung!** Gerät nicht im heißen Zustand mit kaltem reinigen. Das Ignorieren dieses Hinweises kann zu Beschädigungen des Gerätes führen. **Auswirkung bei Ignorieren:** Reißen des Fugenmaterials durch extreme Temperaturschwankungen und damit Zerstörung der Dichtung, führt zu Eindringen von Feuchtigkeit und Fett und kann damit zum Defekt des Gerätes führen.
- Wenn die Dichtung gerissen ist, muss das Gerät ausgeschaltet und von der elektrischen Zufuhr getrennt werden. Berühren Sie keine Teile im Innern des Gerätes.
- Das Ceranfeld wird durch die Hitze der Heizung erhitzt. Um Verletzungen (Verbrennungen) zu vermeiden, das Ceranfeld nicht berühren.
- Bitte Vorsicht vor heißen Speisen und Flüssigkeiten.
- **BITTE BEACHTEN:** Warnung vor möglicherweise rutschigem Boden in der Umgebung des Gerätes. Dies kann zu Verletzungen führen.
- Um Überhitzung der Pfannen durch Leerkochen zu vermeiden, heizen Sie die Pfanne nicht unbeaufsichtigt und ohne Kochgut auf.
- Schalten Sie die Heizzone aus, wenn Sie das Gerät für eine Weile nichtbenutzen. Dadurch vermeiden Sie, dass der Heizprozess automatisch einsetzt. Somit wird ein unbeaufsichtigtes Aufheizen vermieden, d.h. eine Person, die das Gerät benutzen will, muss den Heizprozess durch Einschalten des Gerätes bzw. durch Drehen des Leistungsreglers auf `EIN` starten.
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Ablage!
- Legen Sie kein Papier, Karton, Stoff etc. auf das Gerät, da es sich entzünden könnte. Aluminiumfolien und Kunststoffgefäße dürfen nicht in oder auf das Gerät gelegt werden.
- Es ist darauf zu achten, dass während des Betriebs des Gerätes Gegenstände, die der Benutzer trägt, wie z. B. Ringe, Uhren usw., heiß werden können, wenn diese nah an die Kochebene kommen.
- Nach Gebrauch ist das Gerät mittels ihrer Regler abzuschalten.
- Legen Sie keine Kreditkarten, Telefonkarten, Kassetten oder andere empfindliche Gegenstände neben oder auf das Gerät.
- Es dürfen nur empfohlene Typen und Größen von Gefäßen eingesetzt werden.
- Vermeiden Sie das Eintreten von Flüssigkeiten in das Gerät und das Überlaufen von Wasser oder Kochgut über den Rand. Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Wasserstrahl.

Unsachgemäße Bedienung

Die Funktionstüchtigkeit des Gerätes kann nur bei richtiger Anwendung gewährleistet werden. Die Grenzwerte gemäß den technischen Daten dürfen unter keinen Umständen über- oder unterschritten werden.

Änderungen / Gebrauch von Ersatzteilen

Kontaktieren Sie den Hersteller, wenn Sie Änderungen am Gerät beabsichtigen. Um die Sicherheit zu gewährleisten, verwenden Sie nur Original-Ersatzteile und Zubehörteile, welche durch den Hersteller bewilligt sind. Bei Verwenden von nicht originalen Komponenten erlischt jegliche Haftung für Folgekosten.

Bei Demontage, Prüfungen oder Reparaturen auf Standsicherheit des Gerätes achten.

Achtung! Beim Austausch von Ersatzteilen muss das Gerät von der Stromzufuhr "sichtbar getrennt werden".

Allgemeines

Diese Bedienungsanleitung beinhaltet grundlegende Informationen die bei der Montage, Anwendung und Unterhalt beachtet werden müssen. Sie muss vor der Installation und Inbetriebnahme vollständig durch den Monteur und das Bedienpersonal gelesen werden, und immer zum Nachschlagen in der Nähe der Kochstelle aufliegen.

Anwendung

Der Hockerkocher wurde zum Zubereiten/Kochen von Mahlzeiten in auf der Platte abgestellten Töpfen und Pfannen entworfen. Er wurde nicht entwickelt um direkt auf der Platte zu kochen oder Grillen. Für den Einsatz des Pfannen-/Topfmaterials sollten nur für den professionellen Gebrauch geeignete Produkte eingesetzt werden.

Produktbeschreibung

Produkte

Elektro-Hockerkocher

201835

- Einfache Aufstellung, Servicefreundlich
- Einfache Bedienung mittels Drehregler
- Geringes Gewicht und Kompakte Außenmaße

Technische Daten

Bedienung und Kontrolle

Lampe „Betrieb“ **grün** „AN“ Gerät in Betrieb
Leistungsregler – Thermostat oder Energieregler - / -

Technische Gerätedaten

Typ	System	Außenmaße in B x T x H	Guss-Kochplatte Ø
201835	Auftisch	550 x 550 x 500 mm	Ø 400 mm

Typ	Masse-Kochplatte	Spannung	Leistung	Gewicht
201835	1 x rund 210	400V/3~/N/PE	5,0 kW	25,0 kg

Funktionsbedingungen

- max. Toleranz der Netzspannung Nominalspannung +5%/-10%
- Frequenz 50 / 60 Hz
- Schutzklasse IP 21

Installation

Elektrische Daten des Gerätes

Gerät nach Leistung (5,0 kW)

3-phasig (Spannung 400V/3~/N/PE +5% / -10%)

Anschluss	Farbe	Frequenz	Sicherung
Steuerspannung	Braun/Schwarz	50 / 60 Hz	-
Phase	Braun, Schwarz, Grau oder 1		-
N	Blau oder 2		-
PE	Gelb/Grün		

Installations-Umgebung

- **max. Umgebungstemperatur**

Lagerung	> -0°C bis +70°C	in Funktion	> +5°C bis +35°C
----------	------------------	-------------	------------------
- **max. relative Luftfeuchtigkeit**

Lagerung	> 10% bis 90%	in Funktion	> 30% bis 90%
----------	---------------	-------------	---------------

Installationsvoraussetzungen

Das Gerät muss auf einer geraden Fläche platziert werden. Die Abstellfläche muss mindestens 100 kg Gewicht zulassen. Die Netztrennvorrichtung muss leicht zugänglich sein.

Installationsvorschriften

Die folgenden Punkte gilt es zu beachten:

- Prüfen Sie und stellen Sie sicher, dass die Spannung der Hauptzuleitung mit derjenigen des Typenschildes übereinstimmt.
- Die elektrischen Installationen müssen den lokalen Gebäudeinstallations-Vorschriften entsprechen. Die gültigen nationalen Vorschriften der Elektrizitäts-Behörden müssen befolgt werden.
- Das Gerät ist mit einem Netzkabel ausgestattet, dieses kann mit dem Kabel bzw. notwendigen Stecker an eine Steckdose bzw. Anschlussdose angeschlossen werden.
- Falls Fehlerstromschutzschalter (FI) verwendet werden, müssen diese für einen Fehlerstrom von mindestens $I_{\Delta n}=30\text{mA}$ ausgelegt sein.
- Das Bedienpersonal muss dafür sorgen, dass alle Installations-, Unterhalts- und Inspektionsarbeiten, durch zugelassenes Fachpersonal ausgeführt werden.

Zum elektrischen Anschluss des Gerätes sind die Gesetzlichen Vorschriften des jeweiligen Landes zu beachten!

Achtung

Falsche Spannung kann das Gerät beschädigen

Achtung

Die elektrischen Anschlüsse müssen durch eine Fachperson ausgeführt werden.

Inbetriebnahme

Montage

Die Geräte sind mit einem Netzkabel inkl. Stecker ausgerüstet. Das Gerät kann mit einer Anschlussdose verbunden werden oder mit der passenden Steckdose. Führen Sie die Anschlüsse gemäß den Installationsvorschriften aus. Die elektrischen Installationen müssen durch zugelassene Installationsunternehmen unter Einhaltung der spezifischen nationalen und lokalen Vorschriften ausgeführt werden. Die Installationsunternehmen sind verantwortlich für die korrekte Auslegung sowie Installation in Übereinstimmung mit den Sicherheitsvorschriften. Die Warn- und Typenschilder müssen strikt befolgt werden.

Prüfen Sie und stellen Sie sicher, dass die Spannung des Netzstroms und des Gerätes (Typenschild) übereinstimmen.

Bei Aufstellung dieses Gerätes in unmittelbarer Nähe einer Wand, von Trennwänden, Küchenmöbeln, dekorativen Verkleidungen usw. wird empfohlen, dass diese nicht aus brennbarem Material gefertigt sind; anderenfalls müssen sie mit geeigneten nicht - brennbaren, Wärme-Isolierenden Material verkleidet sein, und die Brandschutz-Vorschriften müssen auf das sorgfältigste beachtet werden!

Drehen Sie den Geräteschalter in AUS-Position (O) bevor Sie das Gerät an das Stromnetz anschließen.

Die Voraussetzungen laut Installationsvoraussetzungen müssen eingehalten werden.

Regelung mit 3-Stufen Hauptschalter:

Temperaturregelung der Heizung mittels Drehknebel

Stellung zwischen 1 und 3, markiert die aktuelle Position des Drehknopfs.

Position Heizung AUS:

O zeigt zur Markierung (●)

Position Heizung EIN:

Jede Position, welche zur Markierung (●) zeigt. (1) bis (3)



Funktionstest

Achtung
Um Verletzungen zu vermeiden,
berühren Sie die Heizzone nicht.

Vor dem Durchführen des Funktionstests muss der Anwender wissen, wie das Gerät zu bedienen ist.

Entfernen Sie alle Gegenstände von der Heizzone. Stellen Sie die Inbetriebnahme sofort ein, sollte das

Gerät einen Defekt haben. Schalten Sie das Gerät sofort ab und ziehen Sie den Netzstecker heraus bzw. schalten sie das Gerät spannungsfrei.

Nach dem Einschalten des Gerätes über den Drehknopfs erhitzt sich die Platte. Die Aufheizung kann in 10 bzw. 11 Stufen mittels diesem eingestellt werden. Nach dem Erreichen der eingestellten Stufe schaltet der eingebaute Energieregler bzw. das Thermostat ab.

Platzieren Sie die Pfanne bzw. den Topf in der Mitte der Heizzone und gießen Sie etwas Wasser hinein.

Regelung mit 3-Stufen Hauptschalter:

Wählen Sie die gewünschte Temperatur stufenlos mittels Drehknopfs (Thermostat) auf EIN (eine Position zwischen 1 und 3). Die Betriebsanzeige für die Heizung (grün) leuchtet, das Wasser wird aufgeheizt. Schaltet man auf die Stellung 3, wird die volle Nennleistung abgegeben. Das Thermostat regelt das Beheizen der Kochstellen in regelmäßigen Intervallen. Drehen Sie den Drehknopf auf die 0-Position. Der Heizprozess wird gestoppt und die Betriebsanzeige für die Heizung erlischt.

Wenn die Betriebsanzeige ausgeschaltet bleibt, prüfen Sie folgendes:

- Ist das Gerät mit dem Stromnetz verbunden?
- Ist der Drehknopf auf Position EIN?

Bedienung

Kochprozess

Wählen sie die gewünschte Stufe am Drehknopf. Nach Erreichen der Temperatur ist das Gerät betriebsbereit. Die leuchtende Betriebsanzeigeleuchte (grün) zeigt den Betrieb des Gerätes und der Heizplatte angezeigt (Achtung Verbrennungsgefahr!)

Position MIN	I	> minimale Leistung
Position MAX	III	> maximale Leistung

Betriebsende und -pausen

Zum Betriebsende und während der Betriebspausen Hauptschalter in Stellung 0 drehen zeigt zur Markierung (●). Grüne Betriebsleuchte erlischt,

Außerbetriebnahme

Wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist, stellen Sie sicher, dass der Drehknopf nicht unbeaufsichtigt eingeschaltet wird. Wenn Sie das Gerät für längere Zeit nicht einsetzen (mehrere Tage), ziehen Sie den Netzstecker heraus.

Fehlerfindung

WARNUNG: Während der Reinigung oder Instandhaltung und beim Austausch von Teilen müssen die Geräte von der Stromversorgung getrennt sein.

Achtung
Gerät nicht öffnen!
Gefährliche Spannung!

Bei allen Störungen des Gerätes, die nicht auf äußere Einflüsse oder Verschmutzungen zurückzuführen sind, darf nur zugelassenes und geschultes Servicepersonal das Gerät öffnen. Das Gerät muss sofort aus-geschaltet und der Netzstecker heraus-gezogen bzw. spannungsfrei geschaltet werden. Die Ursachenermittlung oder Fehler-beseitigung darf nur durch Sachkundige erfolgen.

Fehlerbehebung

Fehler	Mögliche Ursache	Maßnahmen durch Bedienungs- oder Servicepersonal
Kein Aufheizen, Betriebsanzeigelampe ist AUS (dunkel)	Keine Stromzufuhr	Prüfen Sie, ob das Gerät mit dem Stromnetz verbunden ist (Netzkabel eingesteckt), Sicherungen prüfen.
Kein Aufheizen	Drehknopf in AUS-Position	Drehknopf in EIN-Position drehen.
	Elektro-Gerät defekt	Kontaktieren Sie Ihren Lieferanten für Reparaturservice. Ziehen Sie den Netzstecker heraus bzw. Spannungsfreiheit herstellen.
Ungenügende Heizleistung bzw. keine Heizleistung. Betriebsanzeigelampe ist AN (leuchtet).		Heizung defekt!
	Eine Phase fehlt	Prüfen Sie die Sicherungen.
	Elektro- Gerät defekt	
Keine Reaktion auf Drehen des Drehknopf	Regler defekt	Kontaktieren Sie Ihren Lieferanten für Reparaturservice. Ziehen Sie den Netzstecker heraus bzw. Spannungsfreiheit herstellen.
Heizleistung stellt innerhalb von Minuten an und ab bzw. in kurzen Intervallen.		

Bei einem Austausch von Bauteilen sind immer Originalteile nach der gültigen Ersatzteilliste zu verwenden und die vorhandenen oder neue, gleiche Verbindungselemente einzusetzen; dies gilt auch für die Montage von äußeren Gehäuseteilen, wie z.B. dem Bodenblech nach einem Wechsel der Netzanschlussleitung.

Reinigung

WARNUNG: Während der Reinigung oder Instandhaltung und beim Austausch von Teilen müssen die Geräte von der Stromversorgung getrennt sein.

Regelmäßiges Reinigen des Elektro-Gerätes trägt zu einer Verlängerung der Lebensdauer bei.

Liste für Reinigungsmittel für bestimmte Verschmutzungsarten:

Verschmutzungsart	Reinigungsmittel
Leichte Verschmutzung	Feuchtes Tuch (Scotch) mit etwas Industrieküchen-Reinigungsmittel
Fetthaltige Flecken (Saucen, Suppen,...)	Polychrom, Sigolin chrom, Inox crème, Vif Super-Reiniger Supernettoyant, Sida, Wiener Klak, Pudol System Pflege
Kalk- und Wasserflecken	Polychrom, Sigolin chrom, Inox crème, Vif Super-Reiniger Supernettoyant
Stark schimmernde, metallische Verfärbungen	Polychrom, Sigolin chrom
Mechanische Reinigung	Nicht kratzender Schwamm

Kratzende Reinigungsmittel, Stahlwolle oder kratzende Schwämme dürfen nicht verwendet werden, da sie die Ceran-Oberfläche beschädigen können.

Rückstände von Reinigungsmitteln müssen vom Ceranfeld mit einem feuchten Tuch (Scotch ®) entfernt werden, da sie beim Aufheizen korrodieren können. Ein fachgerechter Unterhalt des Induktions-Kochherdes bedingt eine regelmäßige Reinigung, sorgfältige Behandlung und Service.

Es dürfen keine Flüssigkeiten in das Gerät gelangen! Das Elektro-Gerät darf nicht mittels Wasserstrahl oder Hochdruckreiniger abgespritzt werden.

Unterhalt

Der Anwender muss sicherstellen, dass alle Komponenten, die für die Sicherheit relevant sind, jederzeit einwandfrei funktionstüchtig sind. Das Gerät muss mindestens einmal jährlich durch einen ausgebildeten Techniker Ihres Lieferanten geprüft werden.

Achtung
Gerät nicht öffnen!
Gefährliche Spannung!

Das Gerät darf nur von ausgebildetem Service-Personal geöffnet werden.

Achtung! Zum technischen Kontrolle muss das Gerät von der Stromzufuhr "**sichtbar getrennt werden**".

Entsorgung

Bei Beendigung der Lebensdauer des Gerätes muss dieses fachgerecht entsorgt werden.

Vermeiden Sie Missbräuche:

Das Gerät darf nicht durch unqualifizierte Personen benützt werden. Vermeiden Sie, dass das zur Entsorgung bereitgestellte Gerät wieder in Betrieb genommen wird. Das Elektro-Gerät besteht aus gebräuchlichen elektrischen, elektromechanischen und elektronischen Bauteilen. Es werden keine Batterien verwendet. Der Anwender ist verantwortlich für die fachmännische und sichere Entsorgung des Gerätes.

Hinweis zur Entsorgung

Geräte die zu diesem Zweck bestimmt sind, können an uns zur Entsorgung geschickt werden. Es werden nur ausreichend frankierte Pakete von uns angenommen.



Lieferanschrift:

Locher Großküchen – Geräte GmbH
Karlsberger Straße 3 – D-87471 Durach
Tel.: +49 (0) 831/5238339-0; Fax -15
E-Mail: office@locher.info | www.locher.info

Garantie

Sie haben mit einem LOCHER Kochgerät ein hochwertiges Produkt erworben. Wir gewähren eine Teilegarantie von einem Jahr ab Kaufdatum.

Reparatur in der Garantiezeit

Bitte kontaktieren Sie Ihren zuständigen Großküchenfachhändler.